



T.C.
SİVAS CUMHURİYET ÜNİVERSİTESİ
GÖREV TANIMI FORMU

ORGANİZASYONEL BİLGİLER	Unitesi	Sivas Cumhuriyet Üniversitesi
	Görevi	Aşçı
	Doküman No	32
	İlk Yayın Tarihi	19.10.2017
	Revizyon Tarihi	18.10.2022
	Sayfa	1/1

YETKİ VE SORUMLULUKLARI	<ol style="list-style-type: none">1. Yemeklerin temiz bir şekilde hazırlanması ve en iyi şekilde pişirilmesini sağlamak.2. Günlük yemek listesine göre gerekli malzemenin hepsinin eksiksiz kazana konmasını ve pişirilmesini sağlamak. Pişirilmeden servis yapılacak olanların da yine tam olarak servis edilmesini sağlamak.3. Yemeklerin temiz, tam ve iyi bir şekilde muhafaza edilmesini ve hakkaniyete uygun olarak dağıtımını sağlamak üzere gerekli tedbirleri almak ve aldirtmak.4. Mutfağın her zaman hijyen kurallarına uygun, temiz ve düzenli olmasını sağlamak.5. Yemek listesi ile haftalık ve günlük yemek sayıları tespiti hazırlığına katılmak, bu hususta görüş bildirmek ve önerilerde bulunmak.6. Yemek çeşitlerine göre satın alınacak erzakın çeşidi, miktarı ve erzakta aranacak nitelikler hakkında diyetisyen ve gıda mühendisi ile görüş birliğine vararak taleplerini bildirmek.7. Mutfağa ilişkin demirbaş eşya ve sarf malzemeleri teslim almak, bunların iyi ve yerinde kullanılmasını sağlamak, bakım ve onarımını izlemek.8. Yemek pişirme kaplarının (kazan, tencere, kepçe vb.) ve servis takımlarının (tabak, tepsi, kaşık, vb.) iyi bir şekilde yıkanmasını sağlamak9. Amirlerince verilen diğer benzeri görevleri yerine getirmek.
------------------------------------	--

Bu dokümanda açıklanan yetki ve sorumluluklarımı okudum. Görevimi burada belirtilen kapsamda yerine getirmeyi kabul ve taahhüt ediyorum.

Adı ve Soyadı:

Tarih .../.../...

HAZIRLAYAN Şube Müdürü	KONTROL EDEN Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Kalite Koordinatörlüğü	ONAYLAYAN Daire Başkanı
----------------------------------	--	-----------------------------------